

# Pan de Trigo Integral con Jengibre

Sirve: 594 Porciones

594 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Huevos congelados (descongelados) O Huevos grandes, fresos	7 lb	3 cuarto gl 1 pinta Ó 64 huevos
Harina de trigo integral	10 lb	2 1/4 gl 1 3/4 tzas
Harina para todo uso	8 lb	1 3/4 gl 1 tza
Azúcar granulada	8 lb	1 gl 2 1/4 tzas
Maicena	1 lb 12 oz	
Polvo de hornear	7 oz	7/8 tza 1 cdta
Bicarbonado de sodio	5 1/4 oz	2/3 tza
Sal		2 Cdas
Canela molida	3 1/3 oz	3/4 tza
Jengibre molido	2 1/3 oz	3/4 tza
Clavos de olor molido	2 3/4 oz	3/4 tza
Aceite vegetal	4 lb	2 cuarto gl
Compota de manzana,		

## Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	161	
Grasa total	3.85 g	
Proteinas	2.39 g	
Carbohidrato	31.42 g	
Fibra dietetica	1.29 g	
Grasa saturada	0.67 g	
Sodio	143 mg	

		3 1/8 tzas
Melaza	23 lb	1 gl 3 3/4 cuarto gl
Agua	16 lb	2 gl

## Preparación

1. Mezcle la harina de trigo integral, la harina para todo uso, azúcar, maicena, polvo de hornear, bicarbonato de sodio, sal, canela, jengibre y los clavos de olor en una batidora. Con el accesorio de paleta de la batidora mezcle por 1 minuto a velocidad baja.
2. En un tazón aparate, mezcle el aceite vegetal, la compota de manzana, melaza, agua y los huevos con una batidora de mano de metal hasta que estén combinados. Lentamente agregue la mezcla del aceite a los ingredientes secos. Mezcle por 1 minuto a velocidad baja hasta que estén todos los ingredientes integrados.
3. Vierta 8 lb 12 oz (aproximadamente 1 galón) de la masa en una bandeja de hornear de (18" x 26" x 1") la cual ha sido previamente cubierta con aceite antiadherente en aerosol y harina. Use 11 bandejas.
4. Hornee: En Horno convencional: 350°F por 35 minutos; o en horno de convección: 325°F por 25 minutos.
5. Corte cada bandeja 6 x 9 (54 porciones por bandeja).

## Notas

### Consejos Adicionales:

Esta receta es de un lugar de alta elevación que puede tener un impacto en la horneada. A mayor altitud, el gas se expande más fácilmente por lo que puede utilizar más bicarbonato de sodio y polvo para hornear. Además, la

humedad se evapora más fácilmente así que necesitara  
ajustar la temperatura del horno.